

Schokomakronen

Rezept von Christina Denbrock, KinderKüche Frankfurt

Zutaten

80 g Zartbitterschokolade

3 Eiweiße

1 Prise Salz

150 g Zucker

Zubereitung

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Zartbitterschokolade über dem Wasserbad schmelzen.

Eiweiße mit Salz steif schlagen, 75g Zucker einrieseln lassen und weiter schlagen bis die Masse glänzt. Weitere 75g Zucker unterheben und die Schokolade vorsichtig unterziehen.

Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf das Backpapier setzen. Im Ofen (Mitte, Umluft) bei 120 Grad 30 Minuten backen. Den Ofen ausschalten und die Makronen noch ca. 30 Minuten trocknen lassen.